



1957 & Co. (Hospitality) Limited

(在開曼群島註冊成立之有限公司)

股份代號：8495

環境、社會及管治報告 2018



目錄

頁次

2	1. 緒言
2	2. 關於本報告
3	3. 可持續管理
3	A. 持份者參與
4	B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣
5	4. 我們對環境的承諾
5	A. 緒言
5	B. 節能及資源保護措施
6	C. 回收與有效利用食用油的探討
6	D. 廢物產生及處置
6	E. 我們對環境的關注
7	F. 能源消耗及排放數據
8	5. 我們對品質的承諾
8	A. 採購政策
9	B. 我們就食品質素對員工的要求
9	C. 保護知識產權
9	D. 我們對客戶的關注
10	E. 資料保障及私隱政策
10	6. 反貪腐政策及措施
11	7. 我們對員工承諾
11	A. 緒言
11	B. 勞工準則與平等機會
12	C. 職業健康及安全
13	D. 僱員發展及培訓
14	E. 我們的員工受訓時數
16	F. 僱員人數
17	G. 僱員離職率
18	8. 我們的社區參與及合作
18	A. 鼓勵平等機會
19	B. 在教育方面的貢獻
19	C. 我們關注浪費食物問題
20	9. 獎項及認可
21	10. 報告披露索引



環境、社會及管治報告

1. 緒言

我們欣然提呈截至2018年12月31日止年度的環境、社會及管治(「環境、社會及管治」)報告(「本報告」)。本報告的披露載列我們對環境、社會及管治事項的願景、政策及措施。作為一間負責任、以香港為基地的餐廳經營及管理集團，我們致力從各方面於經濟、環境及社會可持續性之間取得平衡，包括社會及環境的可持續發展、僱傭常規及社區參與。

截至2018年12月31日止年度，我們以五個自家品牌及三個特許經營或分許可品牌於香港經營十二間餐廳，致力為不同的客戶提供高素質日本料理、泰國菜、越南菜、上海菜及意大利菜。



2. 關於本報告

本報告展示1957 & Co. (Hospitality) Limited(「1957」或「本公司」)自2018年1月1日至2018年12月31日的可持續性方法及表現。我們相信，可持續的商業策略對本公司的長期成功至關重要，因此我們已就可持續常規及社區參與投入大量資源及心力。

本報告乃根據香港聯合交易所有限公司GEM證券上市規則附錄20的《環境、社會及管治報告指引》編製，而本報告涵蓋我們的環境及社會表現，包括位於香港的所有十二間餐廳及總部。餐廳的經營及管理不僅著重於良好的食品質量，屢獲殊榮的室內設計亦是著眼點。本公司旨在為客人提供「物有所值」及全方位的用餐體驗。

就我們的第二份環境、社會及管治報告而言，我們致力改善披露範圍。有關環境、社會及管治事項的更多資料，請瀏覽我們的網站www.1957.com.hk。

環境、社會及管治報告

3. 可持續管理

A. 持份者參與

持份者溝通對我們的業務運營至關重要，有助於我們了解彼等的需要並推動我們進行改進。下表識別主要持份者組別、各組別主要的關注問題以及相關溝通渠道：

持份者組別	關注問題	溝通渠道
投資者	<ul style="list-style-type: none">• 股價升值• 股息金額及穩定性• 未來發展計劃• 業務透明度	<ul style="list-style-type: none">• 股東週年大會及其他股東大會• 財務報告• 定期公告及通函• 公司網站• 親身會議
僱員	<ul style="list-style-type: none">• 補償• 機會• 職業健康及安全• 工作與生活的平衡	<ul style="list-style-type: none">• 培訓及工作坊• 表現檢討• 團隊建設活動
顧客	<ul style="list-style-type: none">• 食品質量• 服務• 用餐環境	<ul style="list-style-type: none">• 餐廳內調查• 客服熱線• 公司網站及社交媒體專頁
供應商	<ul style="list-style-type: none">• 原材料的價格及數量• 合約安排• 供應鏈管理	<ul style="list-style-type: none">• 參觀供應商工場及表現檢討• 招標及其他定期會議
業主	<ul style="list-style-type: none">• 租賃合約安排• 形象及營銷	<ul style="list-style-type: none">• 定期會議• 新店開幕儀式
社區	<ul style="list-style-type: none">• 捐助• 污染及其他不利影響	<ul style="list-style-type: none">• 新聞稿• 公司網站• 社區投資
政府	<ul style="list-style-type: none">• 監管合規• 稅務合規	<ul style="list-style-type: none">• 參加相關研討會及培訓• 對政府政策的回應

B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣

我們討論及識別有關環境、社會及管治事項的若干主要議題，隨後評估該等議題對業務及持份者的重要性，並進一步得出如下所示的重要性矩陣。因此，我們認為位於矩陣右上方附近或右上方的議題更加重要，因此我們已提供更全面的披露，而我們亦已就其他議題維持充分的披露。我們藉此機會經矩陣就外界報告制定重大關鍵績效指標，亦就內部監察目的提升重大關鍵績效指標。

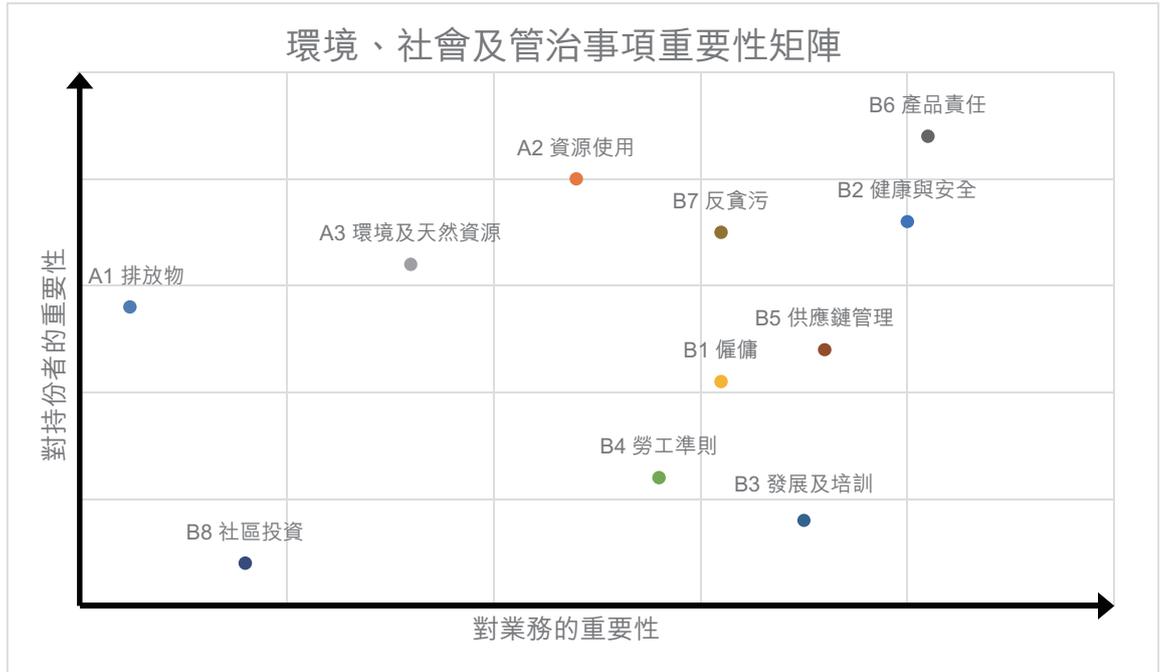


圖1 — 環境、社會及管治事項重要性矩陣展示不同事項對持份者及業務重要性

環境、社會及管治報告

4. 我們對環境的承諾

A. 緒言

香港以「世界美食之都」而聞名。作為一座大都市及國際金融中心，香港融合多元文化，來自世界各地的人到訪香港或於香港工作，而美食則是其中一項香港最受歡迎的事物。我們以提供優質服務為願景，致力於為顧客提供各類美食。同時，我們明白經營會消耗大量能源並可能產生一定數量的廢物及污染物。因此，我們極為重視環境保護，透過制定政策以盡量減少可能對環境造成的有害影響，從而確保我們的業務經營能達致能源、用水及資源效益。

本公司盡其責任，嚴格遵守香港法例的一切相關規定及與我們經營相關的食品行業特定指引。尤其是，我們各家餐廳已根據香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》及香港法例第132X章《食物業規例》自食物環境衛生署（「食環署」）取得普通食肆牌照。就上述規例及條例而言，我們確保食肆在健康、衛生、通風、氣體安全、樓宇結構及逃生設施均符合要求，致使消防署、屋宇署及食環署信納，顧客及僱員的福祉得到保障。我們亦嚴格遵守香港法例第358章《水污染管制條例》，在排放任何工商業污水前自環保署取得牌照，確保所有污水於排放前得到處理。

B. 節能及資源保護措施

為盡量減少餐廳的能源消耗，我們遵從有關能源效益的指引（特別是，香港法例第610章《建築物能源效益條例》）。我們已採取多項措施以降低照明及空調的耗電量。尤其是，我們致力於精心打造餐廳的室內設計以實現節能。例如，我們屢獲殊榮的設計師將設計理念與環境考慮因素融合，像是利用自然採光，只需安裝少量適宜的照明燈具即可達到理想的燈光效果。我們亦利用竹子作為餐廳的室內裝潢，享受寧靜的同時將自然元素融入顧客的用餐體驗。空調系統亦安裝了氣候控制系統，透過獲取不斷變化的戶外氣候資訊達致最佳設置，實現節能。



圖2 — 竹日本料理（「竹」）的用餐環境



圖3 — 竹室內設計的主要材料為竹子

C. 回收與有效利用食用油的探討

廚餘的主要來源之一為用過的食用油；處置不當會對環境造成破壞性影響。就此而言，我們於2018年與一家合資格回收公司開展合約關係，處理使用過的食用油，並就有效及高效地使用食用油的技術向我們的員工提供培訓。我們已檢討收集已使用的食用油的整體情況，並決定僱用一家公司進行收集，因此舉可使收集程序更為統一，亦更易於管理。今年自我們餐廳收集33,040升使用過的食用油。我們將持續與不同持份者及組織擴大合作，以尋求可能的利益及處理我們於經營過程中產生的廢油及其他廢物的方法。

D. 廢物產生及處置

根據相關建築法律，每個商場都有中央隔油池，而隔離的油脂由持牌承包商處理。而我們部分的餐廳甚至有設計及安裝自己的隔油池，從而為油脂排放提供額外防護。

我們的菜餚為即點即製。透過此舉，預先烹調的食物維持在最少份量，廚餘數量亦減至最低。廚餘屬一種無害的廢物，並為我們最主要的廢物來源，而我們於業務營運時不會製造任何有害廢物。

就內部儲存而言，我們每日按服務所需購買指定數量的食物，但訂約供應商可按要求緊急交貨，意味著我們僅須每日儲存有限數量的食物，將潛在的食物浪費數量減至最低。我們相信藉上述措施可將產生的無害廢物數量降至最低。

E. 我們對環境的關注

自營運之初，環境保護已成為我們的重點之一。我們的決策經常包括對環境的考慮。作為香港的餐廳營運商，我們無須找尋水源。然而，我們一直注意用水量，並執行多項節約用水的措施。由餐廳設計的早期階段以至執行日常營運的嚴格規則，我們確保餐廳僅於有需要時消耗能源及產生最低數量的廢物。我們亦會挑選較為環保的供應商，例如使用較生態友好的農藥、以較低碳足跡方式運輸，以及使用可持續捕魚技術的供應商。此外，餐廳不會使用任何對生態系統的可持續性構成不利影響的瀕危或受威脅物種。我們的餐廳主要提供堂食服務。與其他主營外賣服務的餐廳不同，我們僅使用少量的包裝物料，在致力尋求卓越的同時追求與環境並存共生。

環境、社會及管治報告

F. 能源消耗及排放數據

下表載列2018年的能源消耗量，包括燃氣、電力及木炭(按千瓦時(「千瓦時」)計算)。

類別	單位	2018
燃氣	千瓦時	5,194,000
電力	千瓦時	2,629,000
木炭	千瓦時	50,000
總消耗量	千瓦時	7,873,000
能源密度	千瓦時／百萬港元收益(百萬港元收益#)	22,885

2018年耗水量統計數據：

類別	單位	2018
耗水量	立方米(立方米)	87,250
水密度	立方米／百萬港元收益#	254

業務營運中使用燃氣及木炭的氣體排放的概要如下：

類別	單位	2018
硫氧化物	噸	374
氮氧化物	噸	75,164

溫室氣體(「溫室氣體」)總排放量如下：

範疇	單位	2018
範疇1總排放量	二氧化碳當量(噸) (「二氧化碳當量(噸)」)	1,013
範疇2總排放量	二氧化碳當量(噸)	2,080
範疇3總排放量	二氧化碳當量(噸)	47
溫室氣體總排放量	二氧化碳當量(噸)	3,140
溫室氣體總排放量密度	二氧化碳當量(噸)／百萬港元收益#	9

年內本集團經營餐廳產生的收益約344百萬港元。

5. 我們對品質的承諾

我們堅信優質的用餐體驗不僅包括卓越的服務，亦包括我們所奉上的食品及菜式，此乃餐廳定位的最重要因素。因此，我們透過完善的系統控制菜式的質量，並對此極為重視。



圖4 — 鐵板燒日本A5飛驒牛



圖5 — 竹的手握壽司

A. 採購政策

挑選食品供應商對菜餚質素而言至關重要。我們基於食品質素的穩定性及聲譽致力挑選食品供應商。我們亦承諾透過採納政策，挑選地理位置較近的供應商及使用環保運輸方式，務求盡量減少溫室氣體排放，減少供應鏈對環境及社會的風險。除考慮環保範疇外，我們亦關注供應商的道德操守。屬認可供應商名單內的供應商不得與以下任何罪行有關連，當中包括虐待動物、當地污染、童工及強制勞工。我們委任一名成本控制經理以檢驗現有及潛在的供應商所交付的供應品成本及品質。我們採納嚴謹採購程序以評估我們潛在的供應商。透過定期到訪工廠及工場，我們可以評估衛生標準等的狀況水平。因此，我們亦能夠就加以改進的地方提供意見，以確保優質的食品供應。

環境、社會及管治報告

B. 我們就食品質素對員工的要求

食品質素是我們最關切事宜之一。我們盡力維持一個符合監管職業衛生、安全及健康的當地法律及規例的工作場所。每名僱員都致力為客人提供最佳的食品質素及用餐體驗。我們在各餐廳均委派一名衛生經理及一名衛生督導員，負責倡導衛生及健康規例並作出支援。彼等須參加衛生及安全課程，以提升有關預防任何食物中毒及食物傳播的疾病的知識。全體僱員在任何時間必須遵從有關清洗、接收、存放及處理食物的指示。有關措施可防止細菌滋生及在工作環境傳染疾病。因此，我們對自家出品充滿信心。



圖6 — 招牌糯米炒大青蟹



圖7 — 黑松露珍珠燻溏心蛋

C. 保護知識產權

我們各餐廳擁有其自家餐飲概念，透過融合室內設計及餐廳景觀，提供理想的用膳環境。於設計階段，設計師運用創作意念創造得獎的室內設計以配合我們的要求及風格。本公司尊重所有創作者的努力，因此，我們會確保構思不會侵害其他產品及專利的權利，身體力行地保護知識產權。我們亦竭盡所能為我們的商標註冊專利。

我們目前以五個自家品牌以及三個特許經營品牌或分許可品牌經營餐廳。透過必要的存檔及登記，我們採取措施保護所有商標及其他知識產權。除此之外，食譜亦是本公司的重要資產。廚房的嚴格規例及有效管理能避免食譜被公開。

D. 我們對客戶的關注

我們聆聽客人的聲音，以更瞭解他們的需要及尋求改進。客戶可向我們口頭或書面表達意見。我們尤其重視客人對服務及食品質素的讚賞、投訴及建議。當我們從客戶接獲意見時，餐廳經理將首先調查有關事件，並即時解決問題或提出改善建議。透過收集更多意見，我們希望在預約、食品質素、菜式種類、侍應態度、用膳環境，乃至付款方式等所有範疇向客人提供度身訂造的服務。

E. 資料保障及私隱政策

本公司設有「1957 & Co. 會員計劃」（「該計劃」），常客可於我們各餐廳賺取及兌換積分，並享有多項獨家優惠，例如現金回贈。基於我們從會員中收集到個人資料，我們將嚴格遵守香港法例第486章《個人資料(私隱)條例》，且員工須透過培訓工作坊掌握處理個人資料的充分知識。我們重視客人的私隱，因此，我們會依法地處理相關但不會過量的個人資料，以作收集目的之用。此外，我們亦採取充足的措施保障個人資料免被非法更改或未經授權披露。只有客戶服務部門的指定員工有權接觸以確保資料安全。

6. 反貪腐政策及措施

我們在工作環境提倡反貪腐及反舞弊。我們已就賄賂或不誠實行為實施嚴謹內部監管政策及規例。在購買、銷售、經營及融資方面設立完備程序供僱員遵循。本公司的舉報政策可於我們的網站上查閱。如僱員對工作場所內任何可疑不當行為或失職行為存有疑慮，我們鼓勵他們以口頭形式或以標準舉報報告範本的書面形式發聲，本公司會在五個工作日內確認接獲報告。獲委派的高級職員（公司秘書或合規主任）將獲委任跟進報告。調查將根據政策載列的調查程序進行。我們不容忍任何貪腐行為。於報告期間概無審結任何有關貪腐行為的法律案件。

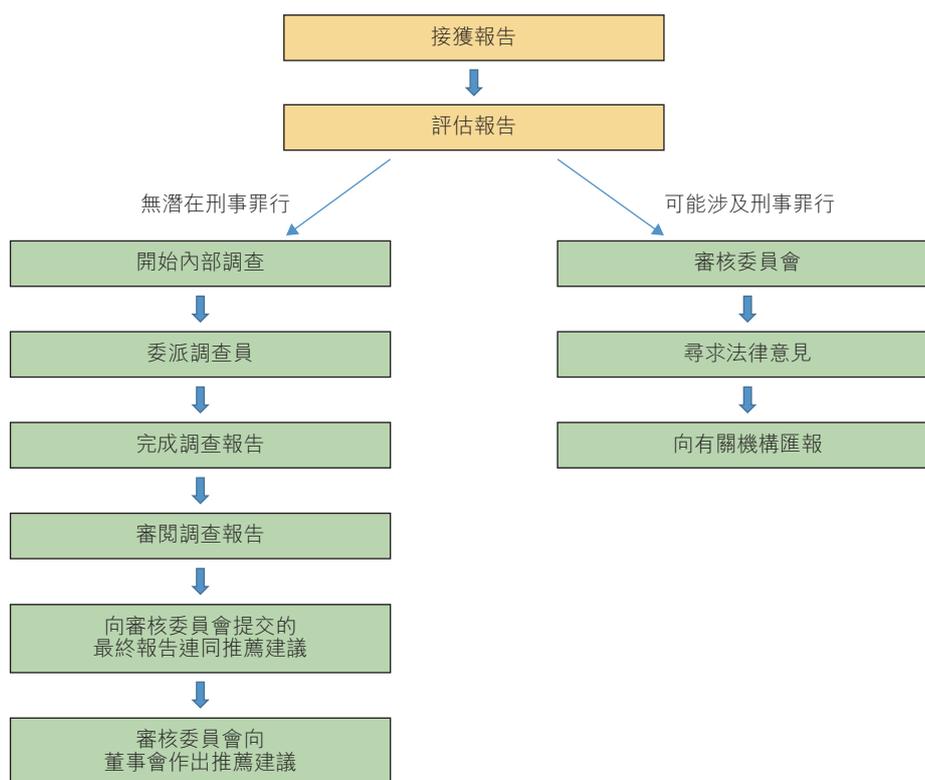


圖8 — 本公司反貪腐政策

環境、社會及管治報告

7. 我們對員工承諾

A. 緒言

本公司視員工為重要資產。我們嚴格遵守所有相關法律，包括但不限於香港法例第57章《僱傭條例》、香港法例第509章《職業安全及健康條例》、香港法例第480章《性別歧視條例》、香港法例第608章《最低工資條例》及香港法例第487章《殘疾歧視條例》。

我們有一套涵蓋招聘至終止聘用的標準僱傭政策。此外，我們亦訂有不同的策略以處理不同情況，例如僱員安全、預防食物中毒、食物污染處理方法及員工或客人受傷的處理方法。有關政策乃根據一般行業慣例制定，並於專用的員工手冊內全面說明。各僱員於迎新時會收到一本員工手冊供其研習，使員工可及時處理非一般的情況。

B. 勞工準則與平等機會

作為平等機會僱主，我們致力為員工帶來一個融洽愉快的工作環境，並提供平等機會。自招聘階段起，我們根據求職者的能力及態度挑選充滿熱誠的求職者，而不對其背景、年齡、性別及國籍作考慮。本年度，本公司參加了由勞工處舉辦名為「中高齡就業新里程」的大型招聘會，並成功透過招聘會聘請了兩名年齡約為55歲的求職者。



圖9—「中高齡就業新里程」招聘會

為保護未成年者及避免分配難以承擔的工作量，我們禁止使用童工及強制勞工。倘發現任何童工或強制勞工，僱員可透過直接會面、電話、郵件或電郵向管理層舉報。我們將進行調查以跟進所舉報的案件。除此之外，我們嚴格遵守香港法例第282章《僱員補償條例》法定規定。所有相關職責，包括工作時數、超時工作安排及員工福利津貼等清晰載於僱傭合約內。

我們嚴格遵守政府相關法律及規例。員工手冊清晰列明僱傭政策內年假及其計算方法、任職證明書等的一般規則。下文概述適用於我們的勞工相關的法律及規例。

- 香港法例第 57 章《僱傭條例》
- 香港法例第 509 章《職業安全及健康條例》
- 工傷保險條例
- 香港法例第 487 章《殘疾歧視條例》
- 香港法例第 480 章《性別歧視條例》
- 香港法例第 282 章《僱員補償條例》

C. 職業健康及安全

我們關心僱員健康及安全。本公司盡力提供一個健康、高效及安全的工作環境。在設計廚房時，為方便員工工作，員工的走動情況及範圍乃重要的考慮因素。我們亦提供恰當的廚具及器皿，減少工作相關的受傷情況，確保員工安全。各僱員均獲發一本員工手冊，其中清晰列明建議積極配合的事項及事故預防措施。此外，各餐廳均設有急救箱；當發生任何工傷事故時，應由持有急救證書的急救人員向受傷人士提供急救，並應護送受傷人士到最近的醫院或診所即時就醫。部門主管應在事故發生後 24 小時內向人力資源部提交全面的「工作場所事故及意外報告」表格，並將進行跟進調查，為防止日後發生類似意外而提出相應建議。於 2018 年，因工作關係而死亡的人數及比率為零，而因工傷損失工作日數為 171 日。受傷員工在保險範圍內取得索賠及帶薪病假。

除此以外，我們明白到團隊建設及與工作伙伴的關係對僱員而言至為重要，而我們相信良好的工作環境仰賴團隊精神。因此，我們投入大量資源於團隊建設活動，其中一項主要活動就是四月份舉行的週年晚宴，所有全職員工均獲邀出席，一同享受當晚的遊戲、抽獎及表演。我們致力為每名員工提供一個氣氛愉悅及安全的工作環境。



環境、社會及管治報告



圖 10 — 2018 年度公司週年晚會

D. 僱員發展及培訓

我們關心僱員的職業及個人發展。持續進修及培訓有助僱員掌握新知識及技巧。我們每年都會按時舉辦培訓並鼓勵員工參與。有關培訓使僱員得悉更多技巧，以提供最佳的服務，減少餐廳接獲的投訴。於2018年，我們舉行了不同的培訓，確保僱員具備充足的知識及技巧，以履行其職務。有關進一步的詳情，請參閱下文：

日期	培訓題目	目標僱員	培訓內容
2018年10月22日 及25日	1957 獨特消費者體驗	全體前線僱員	<ul style="list-style-type: none">成功處理投訴方法透過同理心理論改進服務方式
2018年11月22日	保險索賠工作坊	經理級餐廳僱員	<ul style="list-style-type: none">介紹處理財物損失及責任事故的一般程序介紹《道歉條例》
2018年12月6日	保障個人資料及私隱講座	辦公室僱員	<ul style="list-style-type: none">來自香港個人資料私隱專員公署的客座講者有關個人資料及私隱的法律及責任
每月兩次	神秘顧客	全體餐廳僱員	<ul style="list-style-type: none">定期服務評估計劃，包括用膳環境、餐具等



圖 11 — 1957 獨特消費者體驗培訓



圖 12 — 保障個人資料及私隱講座

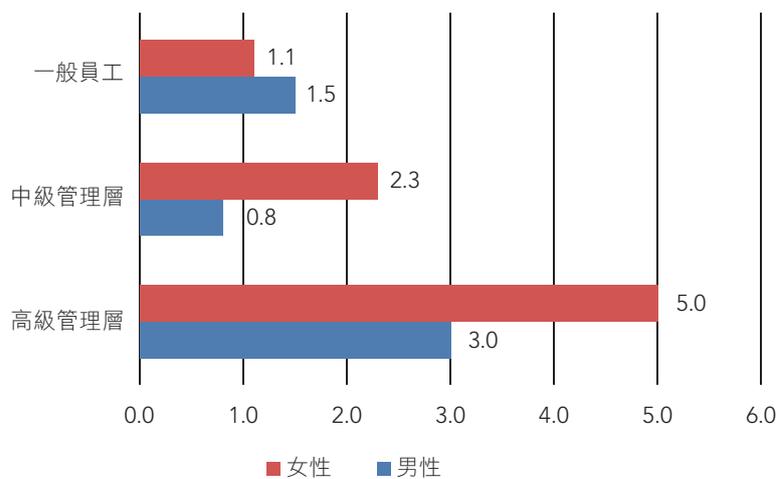


圖 13 — 保險索賠工作坊

E. 我們的員工受訓時數

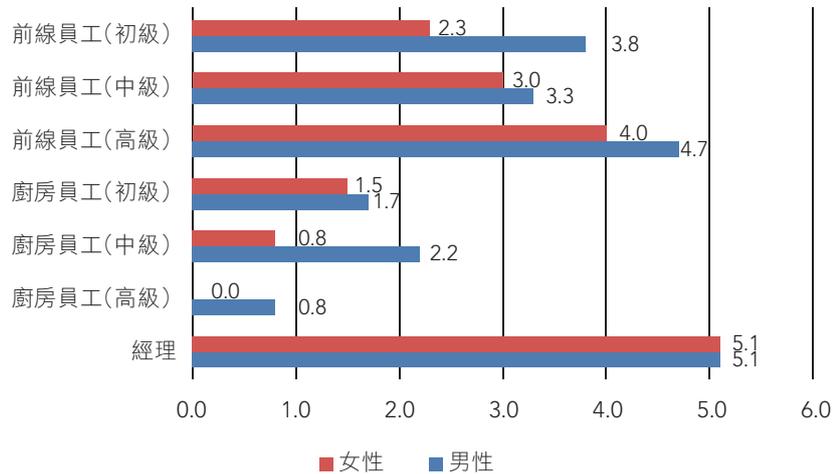
本公司明白更多員工培訓可以帶來更優質服務，因此我們致力為全體員工(尤其是餐廳員工)提供培訓。約86%餐廳員工受訓。為確保提升員工質素及知識，我們鼓勵全體員工參與適合其需求的培訓。下列圖表詳述員工的培訓情況。

每名辦公室員工完成受訓的平均時數

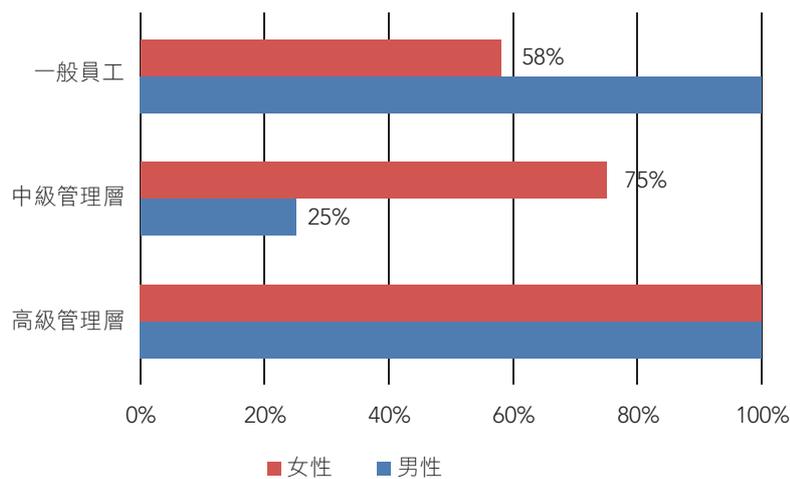


環境、社會及管治報告

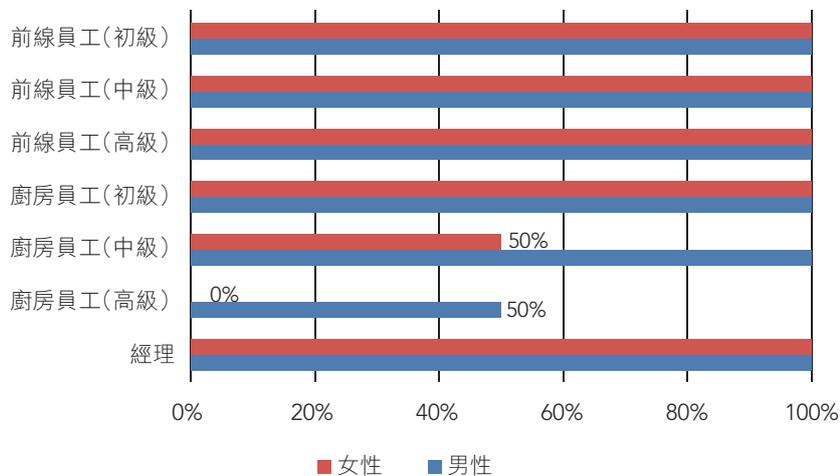
每名餐廳員工完成受訓的平均時數



受訓辦公室員工百分比



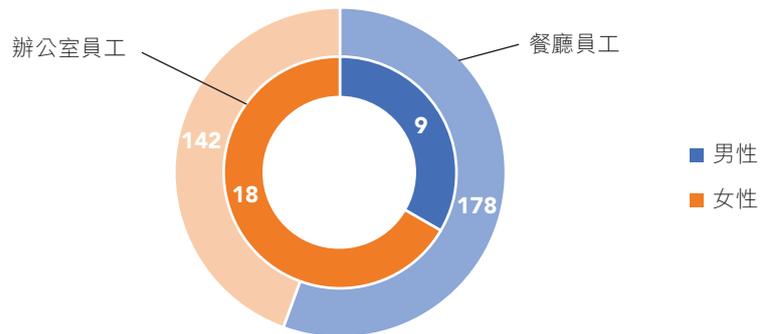
受訓餐廳員工百分比



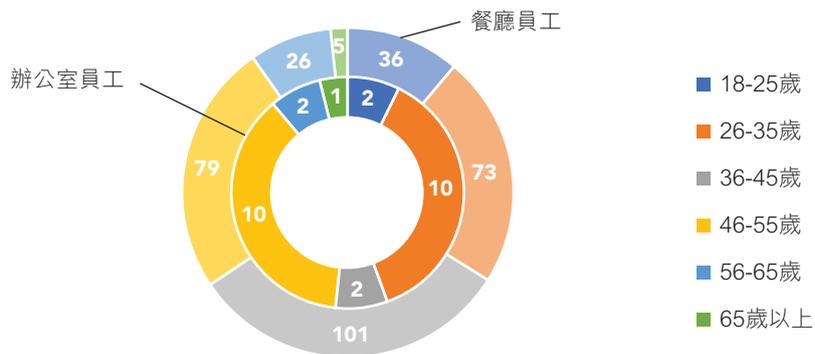
F. 僱員人數

於2018年，全職員工的數目由294人增加至347人。有關僱員數目的詳情於下列圖表說明。

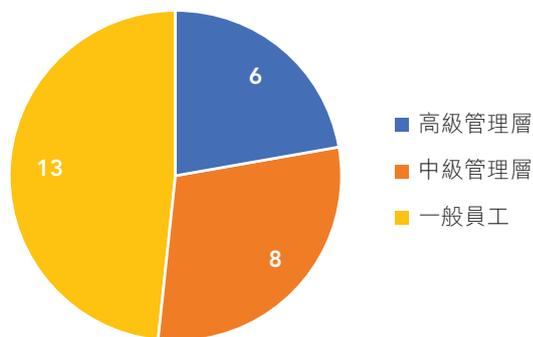
按性別劃分的僱員人數



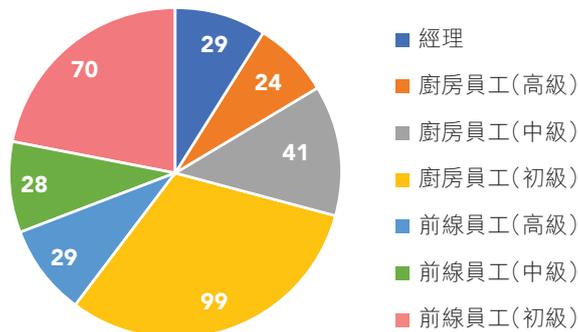
按年齡組別劃分的僱員人數



按職級劃分的辦公室員工人數



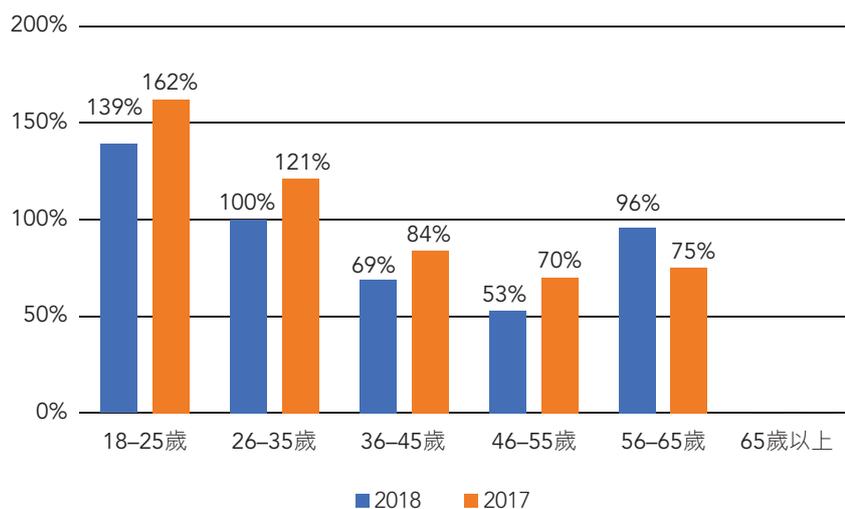
按職級劃分的餐廳員工人數



G. 僱員離職率

於2018年，男性及女性永久員工的離職率分別為85%及76%。與2017年的僱傭離職率比較，除56至65歲的年齡組別外，所有年齡組別的離職率均呈下降趨勢，幅度界乎14%至29%不等。2018年及2017年按年齡組別劃分的永久員工離職率的詳情載列如下。

按年齡組別劃分的僱員離職率



8. 我們的社區參與及合作

我們明白到與社區維持健康關係的重要性，因此，我們致力於社區投資，肩負起社會責任。於2018年，我們的貢獻集中於社會各個方面的平等機會，例如工作、學習及生活。除了向不同的慈善團體捐款外，我們亦參與多個慈善項目及活動。下文列示我們於2018年參與的三個主要項目及活動。

A. 鼓勵平等機會

於2018年11月下旬，我們的代表到訪泰國，參加由Mango Tree Worldwide、COCA Holdings及Zy Movement Foundation聯合舉辦，名為「Cooking Adventure at Coca Organic Farm」的企業社會責任活動。來自泰國、印度、越南及香港的代表及行動不便的兒童及青年獲邀參與獨特的原生態烹飪活動，向專業廚師學習烹飪技術。主辦機構COCA Holdings將會設立一項長期的企業社會責任計劃，為行動不便的兒童提供實際工作經驗的機會。計劃亦包括正確認識肢體障礙人士的教育環節。同時，我們亦向Zy Movement Foundation捐款2,000美元以示支持。



圖 14 — 向Zy Movement Foundation 捐款



圖 15 — 與行動不便的兒童一同參與原生態烹飪活動

環境、社會及管治報告

B. 在教育方面的貢獻

本公司明白教育的重要性，並經常鼓勵學生學習有興趣的範疇。於2018年10月初，我們邀請明愛白英奇專業學校設計學系的學生蒞臨我們的獲獎日本餐廳 — 竹。營運經理及市場營銷及傳訊部總監帶領學生參觀餐廳，向他們介紹室內設計的意念、廚房設置及日常運作的程序。通過有關活動，同學獲得了其專業設計範疇方面的親身體驗，並藉由互動過程對餐飲行業有進一步的了解。



圖 16 — 明愛白英奇專業學校的學生參觀我們的餐廳 — 竹

C. 我們關注浪費食物問題

我們其中一間餐廳 Paper Moon 連同另外 21 間意大利餐廳一同參與 World Pasta Day Campaign 2018。於 2018 年 10 月 25 日至 31 日期間，響應活動的餐廳將一道特選菜式的 10% 至 20% 的收益捐出。Paper Moon 的特選菜式為自家製香脆羅馬豬頸肉配新鮮綠胡椒拌奶油咸蛋醬闊條麵。最終，我們將 9,500 港元的善款捐贈予膳心連基金，該基金為一個非牟利組織，宗旨是減少酒店及餐飲行業的食物浪費，解決香港的飢餓問題，幫助有需要的人士每天享有新鮮健康的食物。



圖 17 — Paper Moon 為 World Pasta Day Campaign 2018 特製的香脆羅馬豬頸肉配新鮮綠胡椒拌奶油咸蛋醬闊條麵

9. 獎項及認可

我們欣然分享就以下範疇於2018年獲頒的最高級別殊榮：

員工發展方面的認可

我們透過採納以員工為本的良好人力資源管理常規，培養工作場所的良好人力資源文化，因而獲香港特別行政區政府勞工處頒發「2018年好僱主約章」。

客戶服務方面的認可

我們其中一間泰國菜餐廳芒果樹獲港鐵商場頒發「優質顧客服務計劃」中「西餐及國際菜」組別的獎項，該計劃的挑選準則著重向客戶提供卓越質素的服務，提升客戶的休閒購物體驗。最終，我們在2017年獲得大獎。



圖 18 — 2018年好僱主約章



圖 19 — 「2017年優質顧客服務計劃大獎」

環境、社會及管治報告

10. 報告披露索引

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次
A: 環境		
A1: 排放物		
一般披露	有關廢氣及溫室氣體排放、向水及土地的排污、有害及無害廢棄物的產生等的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	5-6
關鍵績效指標 A1.1	排放物種類及相關排放數據	7
關鍵績效指標 A1.2	溫室氣體總排放量(噸)及密度(溫室氣體排放量(噸)/百萬港元)	7
關鍵績效指標 A1.3	所產生有害廢棄物總量(噸)及密度(噸/百萬港元)	7
關鍵績效指標 A1.5	描述減低排放量的措施及所得成果	5-6
關鍵績效指標 A1.6	描述處理有害及無害廢棄物的方法、減低產生量的措施及所得成果	6
A2: 資源使用		
一般披露	有效使用資源(包括能源、水及其他原材料)的政策	5-6
關鍵績效指標 A2.1	按類型劃分的直接/或間接能源(如電、氣或油)總耗量(百萬瓦時)及密度(千瓦時/百萬港元)	7
關鍵績效指標 A2.2	總耗水量(立方米)及密度(立方米/百萬港元)	7
關鍵績效指標 A2.3	描述能源使用效益計劃及所得成果	5-6
關鍵績效指標 A2.4	描述求取適用水源上可有任何問題，以及提升用水效益計劃及所得成果	6
關鍵績效指標 A2.5	製成品所用包裝材料的總量(噸)及(如適用)每生產單位估量	6
A3: 環境及天然資源		
一般披露	減低發行人對環境及天然資源造成重大影響的政策	5-6
關鍵績效指標 A3.1	描述業務對環境及天然資源的重大影響及已採取管理有關影響的行動	5-6

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次
B: 社會		
僱傭及勞工常規		
B1: 僱傭		
一般披露	有關薪酬及解僱、招聘及晉升、工作時數、假期、平等機會、多元化、反歧視以及其他待遇及福利的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	11-12
關鍵績效指標 B1.1	按性別、職級、年齡組別及地域劃分的僱員總數	16-17
關鍵績效指標 B1.2	按性別、職級、年齡組別及地域劃分的僱員離職率	17
B2: 健康與安全		
一般披露	有關提供安全工作環境及保障僱員避免職業性危害的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	12
關鍵績效指標 B2.1	因工作關係而死亡的人數及比率	12
關鍵績效指標 B2.2	因工傷損失工作日數	12
關鍵績效指標 B2.3	描述所採納的職業健康與安全措施，以及相關執行及監察方法	12
B3: 發展及培訓		
一般披露	有關提升僱員履行工作職責的知識及技能的政策。描述培訓活動	13
關鍵績效指標 B3.1	按性別及職級劃分的受訓僱員百分比	15
關鍵績效指標 B3.2	按性別及職級劃分每名僱員完成受訓的平均時數	14-15
B4: 勞工準則		
一般披露	有關防止童工或強制勞工的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	11-12
關鍵績效指標 B4.1	描述檢討招聘慣例的措施以避免童工及強制勞工	11
關鍵績效指標 B4.2	描述在發現違規情況時消除有關情況所採取的步驟	11

環境、社會及管治報告

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次
營運慣例		
B5：供應鏈管理		
一般披露	管理供應鏈的環境及社會風險政策	8-9
關鍵績效指標 B5.2	描述有關聘用供應商的慣例，向其執行有關慣例的供應商數目，以及有關慣例的執行及監察方法	8
B6：產品責任		
一般披露	有關所提供產品和服務的健康與安全、廣告、標籤及私隱事宜以及補救方法的：	8-10
	(a) 政策；及	
	(b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	
關鍵績效指標 B6.3	描述與維護及保障知識產權有關的慣例	9
關鍵績效指標 B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序	9
關鍵績效指標 B6.5	描述消費者資料保障及私隱政策，以及相關執行及監察方法	10
B7：反貪污		
一般披露	有關防止賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢的：	10
	(a) 政策；及	
	(b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	
關鍵績效指標 B7.1	於匯報期內對發行人或其僱員提出並已審結的貪污訴訟案件的數目及訴訟結果	10
關鍵績效指標 B7.2	描述防範措施及舉報程序，以及相關執行及監察方法	10
社區		
B8：社區投資		
一般披露	有關以社區參與來了解營運所在社區需要和確保其業務活動會考慮社區利益的政策	18-19
關鍵績效指標 B8.1	專注貢獻範疇	18-19
關鍵績效指標 B8.2	在專注範疇所動用資源	18-19